

Rezept

Gambas in Rosé

Ein Rezept von Gambas in Rosé, am 18.04.2024

Zutaten

| | |
|--|-------------------------------------|
| 350 g große, rohe Garnelen (ohne Kopf, aber mit Schale) | 4 EL Olivenöl |
| 3 Knoblauchzehen | 1/4 l Roséwein + noch 1 Schuss dazu |
| 1/2 TL weiße Pfefferkörner | 1 Lorbeerblatt |
| Salz | 2-3 EL Zitronensaft |
| | Pfeffer aus der Mühle |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Die Garnelen schälen, die Schalen aufheben. Garnelen am Rücken mit einem scharfen Messerchen längs einritzen und den dunklen Darm vorsichtig entfernen. Die Garnelen kurz abbrausen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

2. In einem kleinen Topf 1 EL Olivenöl erhitzen. Garnelenschalen hineingeben, kurz anrösten, dann den Wein angießen.

3. Nun 1 Knoblauchzehe schälen und halbieren, mit Lorbeerblatt und Pfefferkörnern in den Sud geben, 10 Minuten zugedeckt bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Dann durch ein feines Sieb abgießen, die Schalen und Gewürze wegwerfen und den Sud bereit stellen.

4. Restlichen Knoblauch schälen und fein reiben oder hacken. In einer Pfanne restliches Olivenöl langsam erhitzen, aber nicht zu heiß werden lassen. Knoblauch darin 1 Minute sanft anbraten. Garnelen dazugeben, sofort den Weinsud angießen. Noch den Schuss frischen Wein und den Zitronensaft dazu, salzen und pfeffern und alles bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten garen. Garnelen dabei einmal wenden. Am besten in der Pfanne servieren.